Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 21:02

Link do produktu: https://kuchniasklep.pl/la-cuisine-garnek-zeliwny-owalny-pro-29-cm-475-l-zielony-p-4092.html



La Cuisine - Garnek żeliwny owalny Pro 29 cm 4.75 l Zielony

Cena	**399,00 zł**
Cena poprzednia	**~~449,00 zł~~**
Dostępność	**Aktualnie brak**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**CUS0049**
Kod producenta	**6150MB**
Kod EAN	**813254020942**
Producent	**La Cuisine**
kolor	**zielony**
średnica [cm]	**29**
pojemność [L]	**4.75**
indukcja	**tak**

Opis produktu

Garnek żeliwny La Cuisine Pro

Seria garnków Pro firmy La Cuisine wykonana została z żeliwa. Każdy produkt po wykonaniu odlewu i oczyszczeniu został poddany wieloetapowemu procesowi emaliowania, suszenia i wypalania. Dzięki tym procesom garnki mają podniesioną odporność na zarysowania. Jednak największą zaletą naczyń żeliwnych jest możliwość rozgrzania ich do bardzo wysokich temperatur, co w efekcie znacząco poprawia walory smakowe przygotowywanych w nich potraw.

Garnki żeliwne zabezpieczone są przed rdzewieniem oraz przywieraniem potraw. Specjalny stop żeliwa oraz emalia szkliwiona w ponad 1000°C sprawia, że do potraw nie przechodzą żadne niebezpieczne związki chemiczne (tak jak ma to miejsce np. przy garnkach z powłoką teflonową). Produkty z serii Pro można podgrzewać w piekarniku (jednak ze względu na metalowy uchwyt pokrywy, mogą one być używane maksymalnie do 200°C). Dodatkowo wyjątkowy wygląd sprawia, że bez problemu możemy postawić go na stole z pysznym rosołem.

Użytkowanie:

- Po zakończeniu gotowania należy pozostawić garnek do całkowitego ostygnięcia. Nigdy nie wolno gorącego naczynia

zalewać zimną wodą.
- Nie powinno się stawiać gorącego żeliwa na niezabezpieczoną powierzchnię.
- Po umyciu należy dokładnie go osuszyć przed jego przechowywaniem.

Mogą być używane w piekarniku oraz na wszystkich rodzajach kuchenek:

- gazowych
- elektrycznych na paliwo stałe
- ceramicznych
- halogenowych
- indukcyjnych

Właściwości

Materiał:	żeliwo
Kolor:	zielony
Średnica:	29 cm
Pojemność:	4,75 L
Indukcja:	tak
Linia produktów:	La Cuisine

O marce



La Cuisine

La Cuisine jest firmą rodzinną mieszczącą się w pięknym Donegal w Irlandii. Miasto stało się inspiracją przez chropowate wybrzeża klify i góry. Działalność jest prowadzona przez Brian Gollagher oraz Julianne Hayes - mąż i żona, którzy dzielą pasję do gotowania niemal od 20 lat.

Dlaczego żeliwo? To bardzo proste, ponieważ ten materiał jest najwspanialszy do gotowania, niezależnie od poziomu umiejętności kucharza. Wystarczy połączyć kilka podstawowych składników następnie garnek La Cuisine z całą zawartością włożyć do piekarnika na godzinę lub dwie - tak powstaje pyszny rodzinny obiad. Ponadto żeliwo utrzymuje długo ciepło.



Garnki żeliwne:

La Cuisine korzysta z najnowszych technologii w żeliwie, które przenosi nas krok dalej od tradycyjnych procesów. Sposób, który pochodzi z Danii polega na zastosowaniu form pisakowych i bardzo gładkich odlewów. Formy używa się raz, co oznacza, że każdy element jest wyjątkowy i unikatowy. Żeliwo jest uniwersalne- idealne do smażenia, grillowania i powolnego gotowania.

Zalety:

- Garnki nadają się na wszystkie rodzaje grzewcze, nawet indukcję.
- Proste w czyszczeniu- wystarczy tylko ciepła woda.
- Pewny, stabilny uchwyt.
- Gładkie wykończenie.
- Utrzymują długo ciepło.
- Gwarancja na całe życie



Pielęgnacja i konserwacja

Naczynia żeliwne należy myć wyłącznie pod bieżącą wodą, bez użycia jakichkolwiek płynów do mycia. Nie wolno również myć ich w zmywarkach do naczyń. To wszystko dlatego, że żeliwo absorbuje płyny.

Podczas procesu produkcji naczynia żeliwne impregnowane są tłuszczami roślinnymi, które z czasem jednak pod wpływem gotowania zużywają się. Dlatego po każdym użyciu garnku lub patelni dobrze jest umyć ją, osuszyć i przetrzeć szmatką nasączoną olejem jadalnym. Tak zabezpieczone naczynie bez obaw można odstawić na półkę.

Trzeba pamiętać również o tym, by nie przechowywać naczyń z pokrywkami przykrytych, gdyż na hermetycznie zamkniętym żeliwie może pojawić się rdza. Rdza pojawi się również wówczas, gdy w naczyniu długo przechowywane było jedzenie. Aby ją usunąć, trzeba posłużyć się metalowym zmywakiem, a następnie zaimpregnować garnek lub patelnię olejem jadalnym.

Po więcej informacji zapraszamy do naszego poradnika: Jak dbać o naczynia żeliwne
Polecamy także zapoznanie się z innymi poradami dotyczącymi naszych produktów: Poradnik kuchenny